

Mousse alla raisinée

Mousse alla raisinée

4 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
2 cucchiaini di raisinée
1 cucchiaino di succo di limone
3 dl di panna al 35%
4 fogli di gelatina



1. Montare la panna.
2. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero.
3. Aggiungere il vincotto e il succo di limone alle uova, poi aggiungere al composto la panna montata.
4. Sciogliere la gelatina con un po' di panna calda, poi aggiungerla al composto precedentemente ottenuto.
5. Disporre in stampi a scelta e riporre in frigorifero per 2 ore.